# Manual de utilização e instalação

# Fogão KV568

Brandt

Caro cliente,

Acaba de adquirir um fogão BRANDT, facto que desde já agradecemos.

Colocamos neste nosso aparelho toda a nossa paixão, o nosso saber fazer para que ele responda melhor às vossas necessidades. Inovador, com bons desempenhos, concebemo-lo para que seja fácil de utilizar.

Encontrarão igualmente na gama dos produtos BRANDT, uma vasta escolha de fornos, microondas, placas, exaustores, máquinas de lavar louça e lavar roupa, secadores, frigoríficos e congeladores que poderão coordenar com o vosso fogão BRANDT.

Com a preocupação de uma melhoria constante dos nossos produtos, reservamo-nos no direito de proceder a quaisquer modificações técnicas, funcionais ou estéticas, ligadas à sua evolução.

E podem visitar o nosso site www.ajpinto.pt onde encontrarão todos os nossos produtos, assim como informações úteis e complementares.

Importante: Antes de colocar o aparelho a funcionar, ler atentamente este guia de instalação e de utilização, a fim de se familiarizarem mais rapidamente com o seu funcionamento.

## Índice

## 1- Descrição do vosso aparelho

Descrição do vosso fogão

A – Queimador radiante frontal esquerdo 1200W, diam.145mm

B – Queimador radiante traseiro esquerdo 2300W, diam.210mm

C – Testemunha de calor residual de cada zona de cozedura

D – Queimador radiante traseiro direito 1500W, diam.160mm

E – Queimador radiante frontal direito 1800W, diam.180mm

F – Seleccionador das funções do forno

G – Programador

H – Botão do queimador traseiro esquerdo

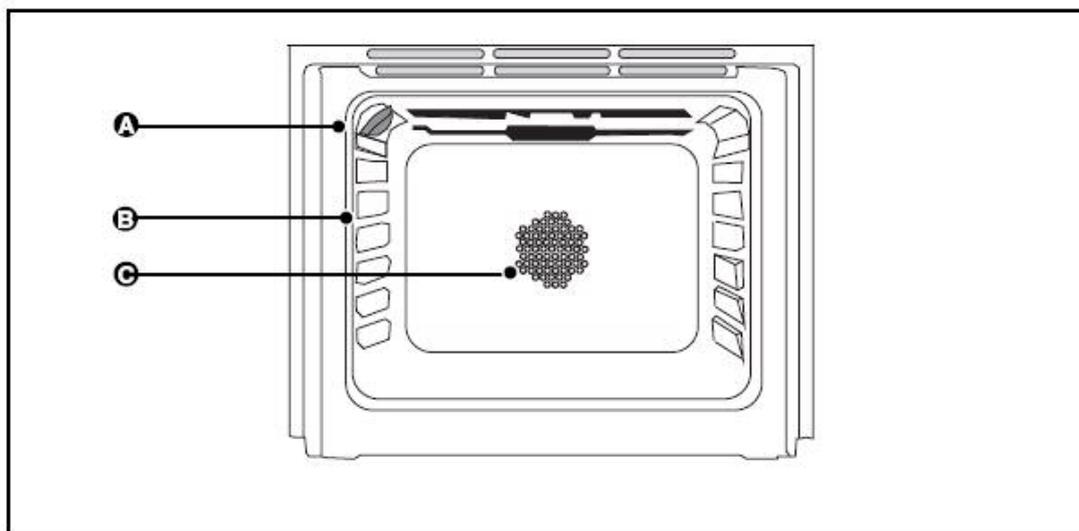
I – Botão do queimador frontal esquerdo

J –Visor de colocação em funcionamento dos queimadores radiantes.

K – Botão do queimador frontal direito

L – Botão do queimador traseiro direito

## 1- Descrição do vosso aparelho

### DESCRIÇÃO DO FORNO

A – Lâmpada

B – Indicador de nível

C – Ventilador de ar

**Acessórios**

O vosso aparelho vem equipado com um tabuleiro côncavo, um tabuleiro multiusos e duas grelhas planas com um sistema que sai.

## 2- Utilização da vossa placa de cozedura

### Utilização dos queimadores radiantes

| Posição | Modo | Cozinhados |
|---|---|---|
| 0 | PARADA | |
| 1 | MANTER QUENTE | Cozinhados prontos a servir, aquecer. |
| 2-3 | COZER LENTAMENTE | Bechamel, legumes secos, arroz doce, Cozeduras médias. |
| 4 | LENTO | Pastas, batatas cozidas, compotas. |
| 5-6 | MÉDIO | Escalopes, croquetes, legumes frescos, Frituras de congelados, batatas salteadas. |
| 7 | FORTE | Omeletas, ferver leite |
| 9 | MUITO FORTE | Grelhados, bifes, fritos. |

Detalhe das posições de cozedura

**Posição 1,2,3**

- Para continuar uma cozedura, re-aquecer ou manter quentes certos cozinhados

**Posição 4,5,6**

- Para cozer lentamente e para cozer grandes quantidades

**Posição 7,8,9**

- Para assar, fritar e ferver.

**Para aquecer rapidamente ou assar**

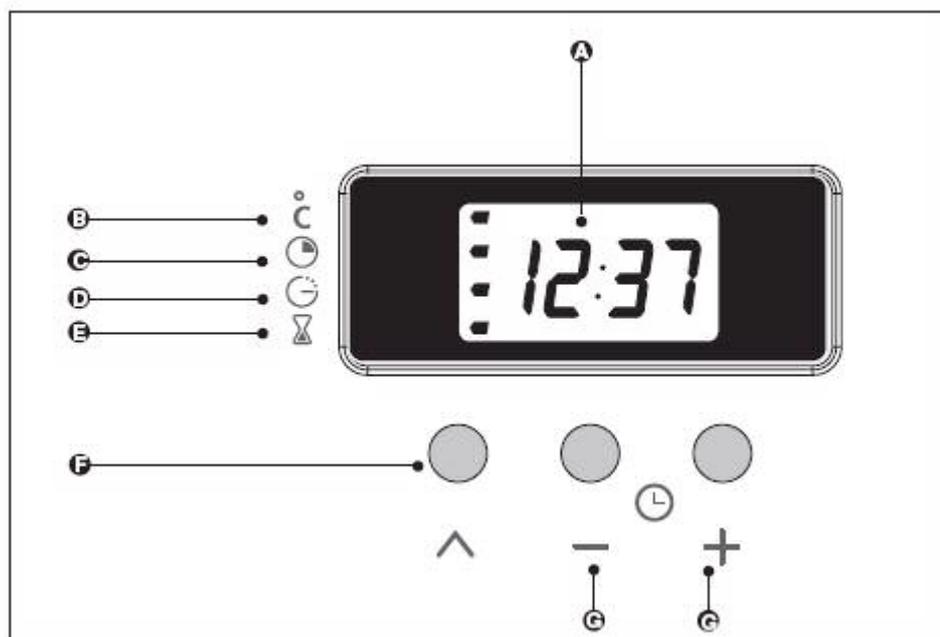
- Colocar o botão da placa eléctrica ou zona de cozedura na posição 9. Assim que começar a aquecer colocar o botão na posição apropriada.

 Conselho

uma regulação superior é necessária:

- para quantidades importantes,
- para cozeduras com recipientes não cobertos,
- Para a utilização de tachos em vidro ou em cerâmica

## 3- Utilização do vosso forno

Apresentação do programador

A – Fixação da hora

B – Temperatura

C – Duração de cozedura

D – Fim de cozedura

E – Cronómetro

F – Botão de programação

G – Botões de programação para a duração e temperatura

## 3- Utilização do vosso forno

Utilização do Programador

. Acertar a hora

- Ao colocar em funcionamento (fig.1)

O fixador pisca.

Regular a hora com a ajuda do seleccionador de regulação + e – (a pressão no botão permite que os números avancem mais rapidamente) (fig.2) ex.: 12h30.

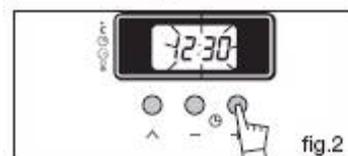
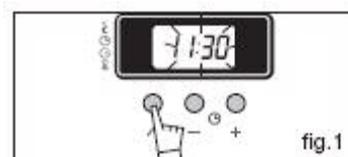
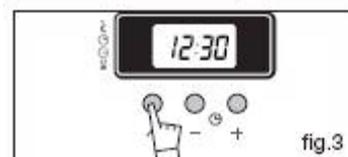
Carregar no botão ^ para validar (fig.3)

- Voltar à hora do relógio

Carregar no botão ^ durante alguns segundos até fazer piscar a fixação (fig.1).

Ajustar a regulação da hora com os botões + e – (fig.2)

Carregar no botão ^ para validar (fig.3)

⚠ Atenção! Se não houver validação através do botão ^, o registo é automático ao fim de alguns segundos.

## 3- Utilização do vosso forno

Utilização do programador

fig.1

. Cozedura imediata

O programador só deve fixar a hora e esta não deve piscar (fig.1).
Colocar o forno a funcionar:
Rodar o seleccionador de funções para a posição por vós escolhida.

fig.2

Ex.: posição TRADICIONAL (fig.2).

fig.3

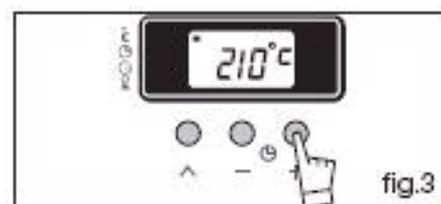
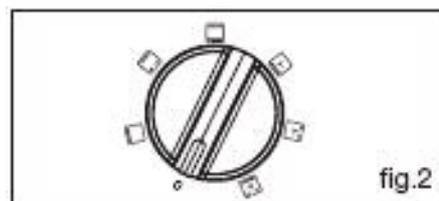
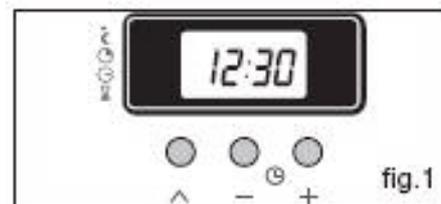
Colocar o tabuleiro no forno, segundo as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura. Ajustar a temperatura carregando no botão + e -.

Exemplo: Marcação de temperatura 210ºC (fig.3)

Após estas acções, o forno aquece, o indicador do termóstato acende no programador. Após estas acções, o forno aquece e a fixação alterna entre a temperatura no forno e a temperatura escolhida.

Uma série de bips sonoros dispara assim que o forno atinge a temperatura escolhida. Uma vez atingida a temperatura continua fixada.

⚠ Atenção – Após um ciclo de cozedura, a turbina de refrigeração continua a funcionar durante um certo tempo, a fim de garantir uma boa fiabilidade do forno.

⚠ Atenção – Todas os cozinhados se fazem com a porta do forno fechada.

## 3- Utilização do vosso forno

Utilização do programador

. Cozedura programada com partida imediata

Escolher o modo de cozedura desejado e ajustar a temperatura.

Exemplo: Posição TRADICIONAL (fig.1)

Temperatura 210ºC.

Carregar no botão ^ até piscar o indicador de duração de cozedura: "

A fixação pisca a 0h00 para indicar que a regulação é possível (fig.2).

Carregar no botão +ou - para regular o tempo desejado.

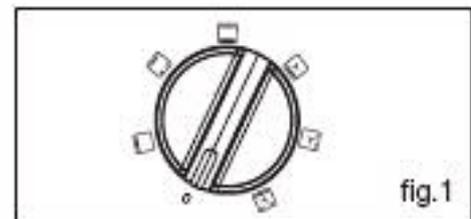
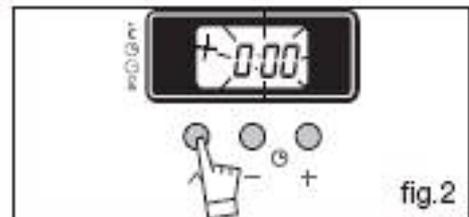
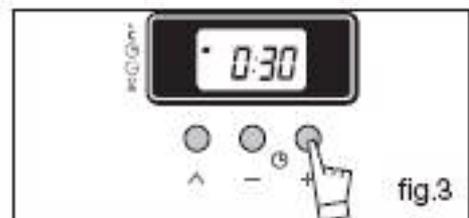
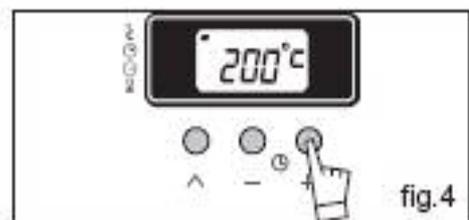
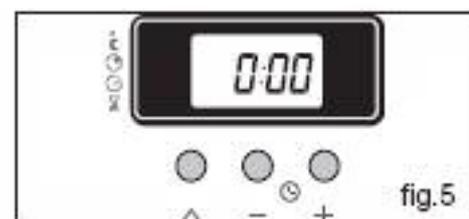
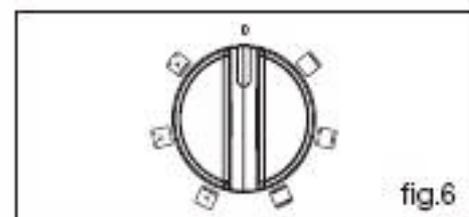
Exemplo: 30 minutos de cozedura (fig.3).

O registo do tempo de cozedura é automático ao fim de alguns segundos, o fixador já não pisca e volt ao modo temperatura que podemos ajustar (fig.4).

O desconto da duração inicia imediatamente após a regulação.

**Após estas 3 acções o forno aquece**: uma série de bips sonoros dispara assim que o forno atinge a temperatura escolhida. No fim da cozedura (no fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura pisca.
- 0:00 afixa (fig.5).
- Uma série de bips sonoros é emitida durante alguns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros faz-se colocando do seleccionador de funções no 0 (fig.6).

## 3- Utilização do vosso forno

Utilização do programador

. Cozedura programada com partida diferida (hora de fim escolhida)

fig.1

Proceder como para uma cozedura programada.
Após a regulação da duração de cozedura, carregar no botão ^ até que pisque o indicador de fim de cozedura " ".

fig.2

A fixação pisca para indicar que a regulação é agora possível (fig.1)

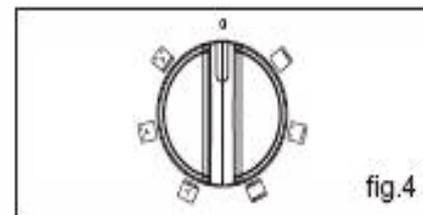
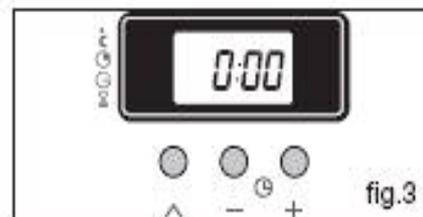
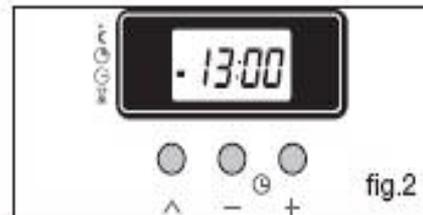
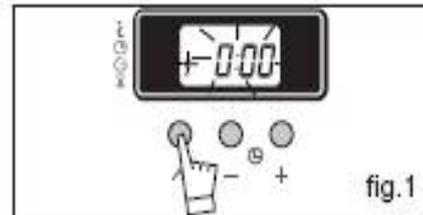
fig.3

Carregar no botão + ou – para regular a hora de fim desejada. Exemplo: fim de cozedura às 13h (fig.2)
Após estas acções o início do aquecimento é diferido para que a cozedura termine às 13h. No fim da cozedura (fim do tempo programado),

fig.4

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura pisca,
- 0:00 afixa (fig.3)

Uma série de bips sonoros é emitida durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros faz-se colocando o seleccionador de funções no 0 (fig.4).

- No caso de cozeduras programadas ou com ar pulsado, sem voltar a 0 do seleccionar de funções, a hélice de brassagem de ar continua a girar para tornar homogénea a temperatura no forno.

## 3- Utilização do vosso forno

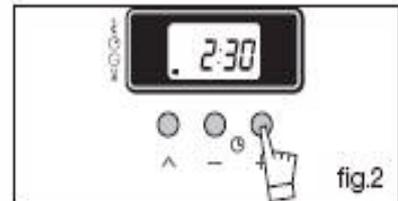
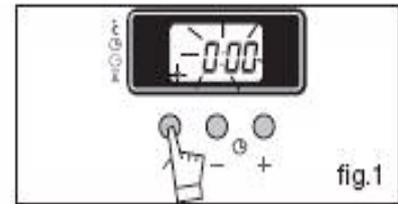
Utilização do programador

Utilização do programador como cronómetro

fig.1

O programador do vosso forno pode ser utilizado como cronómetro independente permitindo descontar um tempo sem funcionamento do forno.

Deixar o seleccionar de funções do forno em paragem.

Carregar no botão ^ (fig. 1) até fazer piscar o símbolo cronómetro ⌛ e o fixador pisca.

Ajustar o tempo escolhido carregando nos botões + ou – (fig.2) até obter a duração desejada (máximo 60 minutos).

O fixador deixa de piscar ao fim de alguns segundos ou depois de um toque no botão ^ e o cronómetro mete-se em marcha e desconta o tempo de segundos em segundos. Uma vez a duração esgotada, o cronómetro emite uma série de bips sonoros para vos avisar.

## 4 – Conselhos de utilização do forno

### Cozedura das carnes

. Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente. Retirar a gordura em excesso das carnes vermelhas para evitar fumos e odores.

. Escolher um tabuleiro de preferência em barro (menos projecções que o vidro) bem adaptado ao tamanho da carne a assar.

. Salgar no fim da cozedura para evitar que o sangue saia e a carne fique seca.

. Juntar algumas colheres de água para evitar que o molho carbonize.

**Tempo de cozedura**

- Assado de vaca (mal passado) 10 a 15 minutos para 500 grs. De carne.
- Assado de porco de 35 a 40 minutos para 500 grs.
- Assado de vitela de 30 a 40 minutos para 500 grs.

. No fim da cozedura é indispensável deixar repousar as carnes, embaladas em papel de alumínio (10 a 15 minutos). Esta espera favorece a detecção das fibras, a uniformização da cor e as carnes ficarão tenras e macias.

**Para os grelhados**

Barrar com uma fina camada de óleo. Os grelhados de carne vermelha não se picam, utilizar antes uma espátula para os virar.
. Picar a pele das aves na zona das asas, para que a gordura possa escorrer sem salpicar.

**Cozedura de legumes**

Quando se faz um gratinado de batatas, é aconselhável cozer primeiro as batatas às rodelas em leite ou em leite +natas.

. Para pelar os pimentos facilmente: assá-los sob o grelhador bem forte e voltando-os de vez em quando. Quando a pele começar a empolar, colocá-los dentro de um saco plástico durante alguns minutos e depois a pele sairá facilmente.

. Para fazer tomates recheados: depois de cortar um pequeno chapéu, retirar os grãos, salgar o interior e virá-los sobre uma grelha para que escorram antes de os rechear.

. As endívias (com presunto e bechamel) devem ser longamente escorridas: caso contrário a água da cozedura vai tornar o molho líquido e sem sabor.

. Quando se cobre um gratinado com pão torrado / ralado é necessário misturá-lo com o queijo, pois ele absorve as gorduras e torna o gratinado estaladiço.

**Cozedura dos bolos**

. Escolha das formas:

Evitar as formas claras e brilhantes:

- eles prolongam o tempo de cozedura
- eles necessitam de pré aquecer o forno

Preferir as formas em chapa metálica anti adesiva para as tartes, as quiches…elas dão uma massa crustante e dourada por baixo.

. **Segredos**

Não hesitar a proteger o interior das formas ou o fundo do tabuleiro esmaltado com uma folha de papel própria par bolos: protege as nódoas ácidas e facilita quando a desenformar. Juntar sempre um pouco de fermento no fim da preparação e não o colocar em contacto com o sal: perderia as suas propriedades.

Nota: Se as cozeduras forem longas, desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

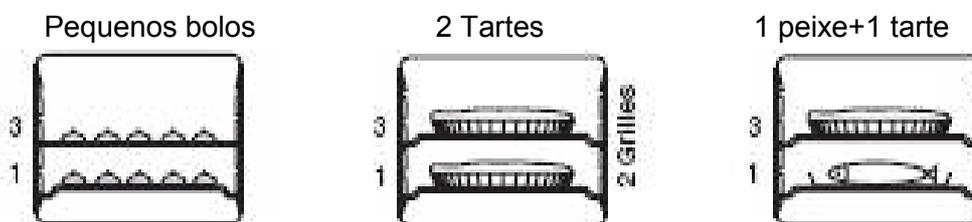
**Cozedura a 2 níveis função** 

**EFECTUAR UM PREAQUECIMENTO ANTES DE COLOCAR OS COZINHADOS NO FORNO**

É possível cozinhar simultaneamente vários pratos (da mesma natureza ou diferentes) sem que o sabor ou odor se misturem, com a condição de escolher pratos que possam cozinhar-se à mesma temperatura. Os tempos de cozedura do quadro indicado para um único prato, devem ser prolongados cerca de 10 a 20 minutos.

Pequenos bolos

2 Tartes

1 peixe+1 tarte

## 5 – Modos de cozedura do forno

**TRADICIONAL COM AR PULSADO**

Temperatura preconizada 200ºC - min 35ºC – maxi 275ºC.

- A cozedura efectua-se através dos elementos superior e inferior (não visível) aos quais se vem juntar a hélice de circulação de ar para assegurar a uniformidade da cozedura.
- Subida rápida da temperatura: os cozinhados podem introduzir-se directamente no forno frio.
- As temperaturas preconizadas são mais baixas que nos modos de cozedura que não utilizam a hélice de circulação de ar.
- Menos gorduras queimadas. Menos projecções, menos risco de fumos.
- Limita as perdas de peso dos alimentos.
- Seleccionador adaptado para as cozeduras sobre os dois níveis de tabuleiros idênticas ou diferentes cozendo á mesma temperatura; os sabores de cada um não se misturam.

**GRILL COM AR PULSADO**

**Temperatura preconizada 200ºC – min 180ºc – maxi 230ºC**

- A cozedura efectua-se através do elemento superior, ao qual se vem juntar a hélice de circulação de ar, para assegurar a boa repartição de calor.
- Possibilidade de assar uma grande peça de carne (pato, galinha) colocada na grelha virando-a uma vez durante o decorrer da cozedura. Inserir o tabuleiro esmaltado no 1º nível para recolher o suco da cozedura.

**Aquecimento inferior com ar pulsado**

Temperatura preconizada 205ºC – min 35ºC – Max 275ºC

- A cozedura efectua-se por baixo, a hélice distribuindo o ar para assegurar a boa repartição de cor e de calor.
- Selecção de cozedura recomendada para pizzas, quiches, tartes de frutos, brioches, bolos.

**TRADICIONAL**

Temperatura preconizada 225ºC – mini 35ºC – maxi 275ºC

- A cozedura efectua-se por baixo e por cima
- Coze-se bem em banho-maria no tabuleiro, os pudins de ovos, flans, cremes queimados.
- Após um pré aquecimento, assam-se as carnes vermelhas, os pratos de legumes como batatas gratinadas, tomates recheados, peixes, aves e tartes.

**GRELHADOR FORTE**

Temperatura preconizada 275ºC – mini 180º C – maxi 275ºC

- Selecção adaptada para grelhar:

. Efectuar um pré-aquecimento de 5min. Com a grelha no forno e depois colocar os alimentos a grelhar sobre a mesma no nível adequado (conforme a espessura).

. Colocar o tabuleiro no 1º nível. Pode colocar-se aí um copo de água, pois assim reduzem-se os fumos e os odores, particularmente aquando de grelhados, salsichas…

- Ideal para as tostas, pão.

"ESPECIAL AVES"

(frango, pato, coelho, galo, peru)

Temperatura preconizada 200ºC – min 35ºC – maxi 275ºC

- A cozedura efectua-se pelo elemento superior associado a uma dosagem do elemento inferior sem brassagem de ar.
- Esta posição permite fazer uma poupança de energia conservando as qualidades de cozedura das aves.
- Colocar as aves num tabuleiro em barro, na grelha no 1º nível, ou no 2º nível para pequenas aves ou peru. É inútil pré aquecer o forno. Pode-se virar a ave depois de meio cozida, se assim o desejarem.

## 6- Guias de cozedura

| Cozinhados | COZEDURA TRADICIONAL | | | | | | COZEDURA MULTIFUNÇÕES | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Termóstato | Nível | Termóstato C° | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | Tempos de Cozedura em minutos | Indicações |
| Carnes | | | | | | | | | | | | | | |
| Porco assado (1kg) | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 90 | Juntar água |
| Vitela assada (1kg) | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 60-70 | |
| Carne de vaca assada | 240 | 2 | | | | | | | | | 210 | 2 | 30-40 | Conselhos verso |
| Anho (2,5 kg) | 210 | 1 | | | 210 | 3 | | | | | 180 | 2 | 50-55 | |
| Aves (1kg) | 180 | 2 | 225 | 2 | 210 | 3 | 180 | 2 | | | 210 | 3 | 50-70 | |
| Aves grandes quantidades | 180 | 1 | 225 | 1 | | | | | | | | | 90-120 | |
| Perna de frango | | | | | 210 | 3 | | | | | 210 | 3 | 15-25 | Na grelha |
| Costela porco, vitela | | | | | 210-240 | 3 | | | | | 210 | 3 | 15-20 | |
| Costela de vaca (1kg) | | | | | 210-240 | 3-4 | | | | | 210 | 3 | 25-30 | |
| Costela de carneiro | | | | | 270□ | 4 | | | | | 240 | 4 | 10-20 | |
| Peru | | | 220 | 2 | | | | | | | | | | |
| Peixes | | | | | | | | | | | | | | |
| Peixe grelhado | | | | | 270□ | 4 | | | | | 240 | 4 | 15-20 | Travessa barro |
| Peixes assados (douradas) | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 35-45 | |
| Peixes (envoltos em prata) | 240 | 2-3 | | | | | 210 | 2-3 | | | | | 10-15 | |
| Legumes | | | | | | | | | | | | | | |
| Gratinados (cozidos) | | | | | 270 | 3-4 | | | | | 210 | 2-3 | 30 | |
| Gratinados dauphinois | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 55-60 | |

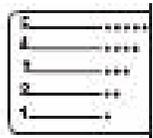
| Cozinhados | COZEDURA TRADICIONAL | | | | | | COZEDURA MULTIFUNÇÕES | | | | | | Tempos de Cozedura em minutos | Indicações |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Termóstato | Nível | Termóstato C° | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | Termóstato | Nível | | |
| Lasanhas | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 40-45 | |
| Tomates recheados | 180 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 40-45 | |
| Diversos | | | | | | | | | | | | | | |
| Espetadas | | | | | 270□ | 4 | | | | | 240 | 4 | 15-20 | |
| Pizza massa quebrada | 210 | 2 | | | | | 210 | 2 | | | | | 30-40 | Forma 30 cm |
| Pizza massa de pão | 240 | 3 | 240 | 1 | | | 210 | 3 | 240 | 2 | | | 15-18 | Tabuleiro multiusos |
| Quiches | 210 | 2 | | | | | 180 | 2 | 180 | 1 | | | 30-45 | Forma 30 cm |
| Souflés | | | | | | | 180 | 1 | | | | | 50 | Forma 21 cm |
| Tortas | 210 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 40-45 | |
| Pão | 210 | 1 | | | | | 210 | 1 | 210 | 1 | | | 30-50 | |
| Pão torrado | | | | | 270□ | 4-5 | | | | | 270 | 4-5 | 1-2 | |
| Pastelaria | | | | | | | | | | | | | | |
| Brioches | 180 | 1 | | | | | | | 180 | 1 | | | 25-30 | |
| Cremes | 180 | 2 | | | | | 150 | 2 | | | | | 20-45 | Banho-maria |
| Madalenas | 210 | 2 | | | | | 210 | 2 | 210 | 2 | | | 5-10 | s/grelha |
| Merengues | 100 | 2 | | | | | 100 | 2 | | | | | 90 | |
| Tarte massa quebrada | 210 | 2 | | | | | 210 | 2 | 210 | 2 | | | 30-40 | Forma 30 cm |
| Tarte massa folhada fina | 240 | 2 | | | | | 210 | 2 | | | | | 15-25 | Tabuleiro multiusos |

| EQUIVALENCIA: NÚMERO → ºC | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NÚMERO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |
| ºC | 55 | 75 | 100 | 125 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 |

. Pré aquecer à temperatura indicada na sequência

. Não cozinhar as carnes na pingadeira: risco de salpicos

. O banho maria deve sempre iniciar com a água já a ferver: não encher mt o tabuleiro

. Na função Grill (grelhador), colocar o alimento a grelhar sobre a grelha ou no espeto; a pingadeira coloca-se no nível abaixo para receber o molho.

O vosso fogão tem 5 níveis.

Volume útil: 50, 4 l